

MEYERS

KLASSISK BUFFET

VEJLEDNING TIL VARM/ KOLD BUFFET

Vores kokke har gjort sig umage for, at I får en delikat og velsmagende menu. I vejledningen som både dækker vores varme buffet og vores kolde buffet, kan du læse, hvordan du kommer sikkert i mål med maden – vi holder dig i hånden hele vejen og er der noget, du alligevel er i tvivl om, skal du ikke tøve med at skrive eller ringe til os.

Brug tjeklisten til at sikre, at du har fået alle elementer til buffeten leveret. Læs vejledningen grundigt igennem, så er du klar til at gå i gang.

Du er altid velkommen til at kontakte os på post@meyers.dk eller tlf. **39 18 69 00** i tidsrummet:

Mandag-torsdag	9.00-17.00
Fredag	9.00-18.00
Lørdag	10.00-18.00
Søndag	10.00-14.00

Velbekomme
Madglade hilsner fra Meyers Køkken

TJEKLISTE

- Røget kulmule
- Sprød rugkrumme
- Sensommerens salater
- Solsikkekerner
- Pæredike fra Nordhavn eddikebryggeri
- Røget, sauterede og syltede svampe
- Rosastegt, dansk økologisk okse
- Sprøde, karamelliserede jordskokker
- Gule morgenfruer
- Kartoffler
- Rosenmarinade
- Karl Johan creme
- Økologisk surdejsbrød
- Pisket smør

MENU

Røget kulmule serveret i flager med bagte, hvide perleløg, saltede hvide ribs, rygeost, sprød rugkrumme og friske radiseskud fra Nabo farm

Allergener: Gluten, laktose, fisk



Sensommerens salater vendt med fermenteret pære og serveret med en salsa verde på tallerkensmækker, solsikkekerner og pæredike fra Nordhavn eddikebryggeri



Variation af røgede, sauterede og syltede svampe på en bund af lollandske bælgfrugter og en aromatisk misocreme med miso fra Nordic Koji



Rosastegt, dansk økologisk okse med sprøde og karamelliserede jordskokker garnerede med gule morgenfruer



Kartofler vendt i rosenmarinade på syltede rosenblade og rosa peber



Karl Johan creme

Allergener: Æg, sennep og laktose



Økologisk surdejsbrød dertil pisket smør med kærnemælk

Allergener: Laktose, gluten



MEYERS

KLASSISK BUFFET

VEJLEDNING TIL VARM/ KOLD BUFFET



FREMGANGSMÅDE

Opvarmning (Har I bestilt vores kolde buffet gå direkte til anretning):

1. Forvarm ovnen til 185° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Rosastegt okse varmes i fadet i ovnen i 20-25 min.
3. Tag kødet samt ud af ovnen. Lad kødet hvile i 10 minutter inden det skæres i skiver og anrettes i fadet. Pynt fadet med sprøde, karamelliserede jordskokker og gule morgenfruer. Herefter klar til servering

Anretning af både varm buffet og kold buffet:

1. Røget kulmule med bagte, hvide perleløg, saltede hvide ribs og rygecreme og pyntes med rugkrumme og er herefter klar til servering.
2. Sensommerens salater pyntes med solsikkekerner og pæreeddike fra Nordhavn eddikebryggeri inden servering.
3. Røgede, sauterede og syltede svampe er klar til servering.
4. Kartoffler vendt i rosenmarinade er klar til servering.
5. **Kold buffet:** Rosastegt okse pyntes med sprøde, karamelliserede jordskokker og gule morgenfruer og er herefter klar til servering.
6. Karl Johan creme er klar til servering.
7. Økologisk surdejsbrød skæres i skiver og serveres med pisket smør.

HÅNTERING AF FØDEVARER

Vi følger Fødevestyrelsens anvisninger om korrekt håndtering af rå og forarbejdede råvarer, samt tilberedning og opbevaring af retterne. Når du modtager din mad skal du sørge for, at den kommer i køleskab ved max. 5° med det samme. Efter opvarmning anbefaler vi, at maden spises indenfor 3 timer og eventuelle rester kasseres.

RETURNERING AF SERVICE

Vi afhenter service og kasser den valgte afhentningsdag. Du skal blot skylle servicen fri for mad, så tager vi opvasken.